

## ZUPPA DI VONGOLE GAMBERONI E OLIVE NERE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- aglio
- sale
- origano
- 10 olive nere
- vongole con guscio (1000gr)
- gamberoni (1000gr)
- vino bianco secco (50ml)
- pomodori ciliegini (150gr)

### Come si prepara

Dividere in due i pomodorini privandoli dei semi e salandoli leggermente.

Disporli in un colapasta affinché perdano l'acqua di vegetazione.

Lavare le vongole alla perfezione e farle aprire, a fiamma vivace, con un filo di olio e un dito di vino bianco.

Sgusciarle e tenerle da parte in caldo.

Filtrare il fondo di cottura.

Togliere ai gamberoni solo la testa.

In una capace pentola far soffriggere l'aglio e appena sarà appassito toglierlo e mettere nell'olio l'origano, i gamberi, le olive e i pomodorini.

Infine aggiungere il fondo filtrato delle vongole e far cuocere per 4 minuti, aggiungere anche le vongole e far bollire per 1/2 minuto.

Servire caldo.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 30**



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	93 kcal 389 kJ
-------------------	-------------------

## Tags

leggera, light, dietetica, ipocalorica, zuppa di pesce, zuppa di vongole gamberoni e olive nere

